



Huet

Domaine Huet - Vouvray

VOUVRAY SEC 'LE HAUT-LIEU' 2022

Frais et fruités, les secs du Haut-Lieu reflètent l'expression de leur terroir situé sur le plateau vouvrillon. Ce lieu représente la parcelle historique du Domaine Huet ; acquis sur un coup de cœur en 1928 par la famille Huet, il est aujourd'hui un incontournable de l'appellation.

Robe jaune clair brillante. Au nez, les notes de citron vert et de fleur d'oranger sont les marqueurs olfactifs de sa jeunesse. Les saveurs d'agrumes en bouche associées à sa chair dense et acidulée le rendent particulièrement dynamique et d'ores et déjà prêt pour la table.

Alcool : 13,5 % | Acidité totale : 4 g/l | SR : 5,6 g/l | pH : 3,14

Appellation	Vouvray
Cépage	Chenin blanc
Vignoble	Le Haut-Lieu
Terroir	argilo-calcaire
Superficie	15 hectares
Age moyen des vignes	25 ans
Taille	Gobelet
Vendanges	manuelles
Date de récolte	septembre 2022
Vinification	50 % en demi-muids ; 50 % en cuves
Élevage	6 mois
Mise en bouteille	mai 2023
Production moyenne	41 000 bouteilles
Optimum de dégustation	2023-2032
Accords mets vins	salade de crustacés, asperges vertes, carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, filet de sole au beurre citronné, tartare de veau